
MACCHERONI AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo maccheroni,
- 250 g di funghi porcini,
- 150 g di pomodori pelati,
- aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- burro,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

In un tegame scaldate una noce di burro con tre cucchiaini d'olio e insaporitevi per alcuni minuti l'aglio intero e i funghi tagliati a fettine.

Aggiungete la polpa di pomodoro tritata, regolate sale e pepe, coprite e cuocete piano per circa 20 minuti.

A fine cottura aggiungete un po' di prezzemolo tritato ed eliminate l'aglio.

Lessate i maccheroni in abbondante acqua salata a bollore.

Scolateli al dente e conditeli con la salsa di funghi.

Servite.

Questa salsa può essere realizzata anche senza pomodori, in tal caso occorrono 40 g di burro.